

# CIENCIA EN JUEGO

## INTERCAMBIO DE CARTAS

FICHA NRO. 05

**NOMBRE:** Constanza Victoria Melián

**CIUDAD/PROVINCIA:** Tafí Viejo

**LUGAR DE TRABAJO:** CERELA

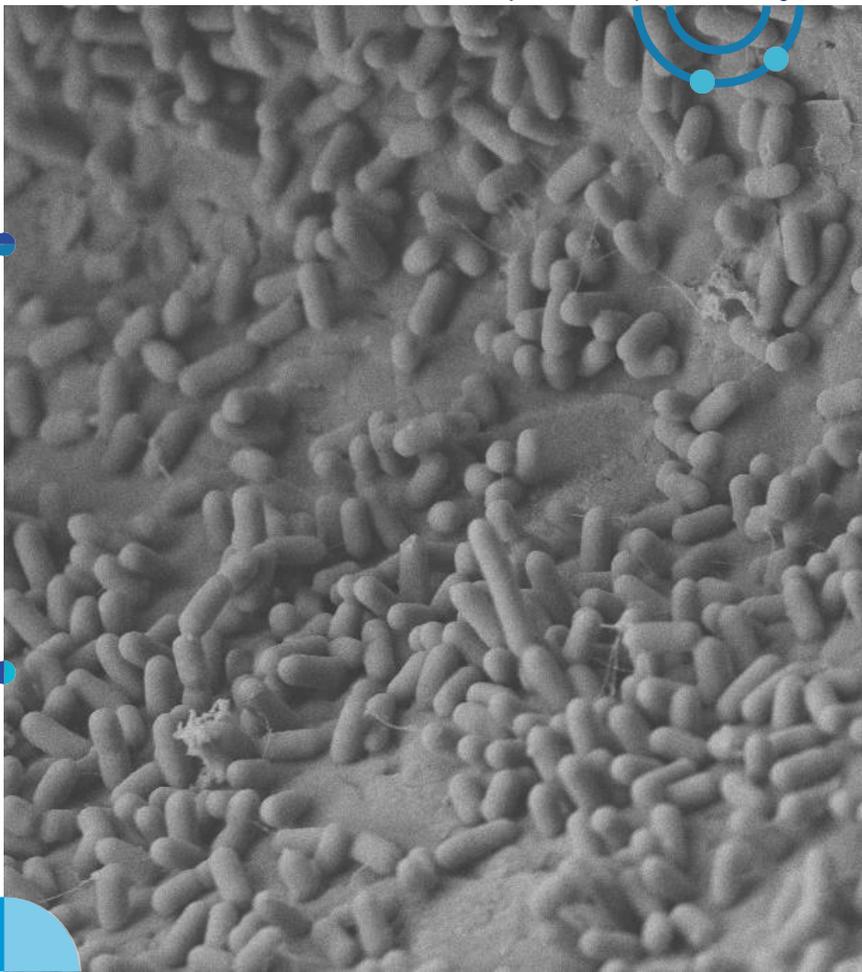
**DISCIPLINA CIENTÍFICA:** Ingeniería de procesos



## ¿QUIÉN SOY?

Mi nombre es **Constanza Victoria Melián**. Actualmente, estoy realizando mi último año de **beca postdoctoral del CONICET**. Soy de San Miguel de Tucumán, trabajo en el Centro de Referencia para Lactobacilos (CERELA). Soy licenciada en Biotecnología, egresada de la Universidad Nacional de Tucumán.

Recuerdo que en el último año del secundario tuvimos que realizar un trabajo de investigación en grupo y decidimos hacerlo sobre bacterias lácticas y probióticos. Por tal motivo, tuvimos la oportunidad de visitar CERELA. Ahí supe qué quería para mi futuro: ¡trabajar con bacterias! Las vueltas de la vida me hicieron terminar trabajando en aquel mismo lugar.



## ¿QUÉ INVESTIGO?

¿Sabían que existen bacterias que crecen en frío, forman biopelículas y contaminan los alimentos aun estando en la heladera?; ¿y que se pueden encontrar bacterias muy peligrosas en la carne?; ¿y otras buenas que pueden producir sustancias con propiedades antimicrobianas? Todas las respuestas a estas preguntas se relacionan con mi trabajo porque utilizo bacterias lácticas aisladas de alimentos cárnicos capaces de producir bacteriocinas (compuestos antimicrobianos) como una estrategia de biocontrol de una bacteria patógena llamada *Listeria monocytogenes*, productora de biofilm a bajas temperaturas y que genera una grave enfermedad llamada listeriosis.

## ¿POR QUÉ ES IMPORTANTE LO QUE INVESTIGO?

Mi trabajo es importante porque **actualmente hay una problemática muy grande debido a la resistencia bacteriana**. Encontrar nuevas estrategias es de vital importancia para combatir a microorganismos causantes de enfermedades. Aportar tratamientos alternativos contra la listeria no sólo impacta en la salud, sino también en la economía, ya que somos un país productor y exportador de carne y anualmente se producen grandes pérdidas económicas a causa de esta bacteria. Las bacteriocinas son una alternativa atrayente, son antimicrobianos producidos por bacterias lácticas que tienen la ventaja de ser considerados microorganismos GRAS, que son seguros y pueden usarse en alimentos.

## CONTACTO

[conicet.gov.ar/programas/vOcar/acciones-ciencia-juego/](http://conicet.gov.ar/programas/vOcar/acciones-ciencia-juego/)  
[vOcar@Conicet.gov.ar](mailto:vOcar@Conicet.gov.ar)